Serie III, Vol. IV. Udine, lunedì 2 maggio 1881. Num. 18.

BULLETTINO

DELLA

ASSOCIAZIONE AGRARIA FRIULANA

Il *Bullettino* esce in Udine ogni lunedì. Reca gli atti ufficiali della Società. Viene inviato franco a tutti i Soci che hanno versato la tassa annua prescritta dallo statuto, ai Comuni e agli altri corpi morali contribuenti in favore dell' istituzione. Chi non fa parte della Società può tuttavia riceverlo franco il *Bullettino* pagando antecipatamente per un anno lire dieci. I manoscritti sono da dirigersi alla sede della Società (Udine, palazzo Bartolini), ove si ricevono pure i pagamenti. Per maggior comodo dei Soci, i pagamenti potranno anche esser fatti al Negozio Seitz (Mercatovecchio).

LA MALATTIA DEI TUBERCOLI

O ROGNA DELLE VITI

Ci torna poco gradito il dover segnalare l'esistenza anche in Friuli di una malattia delle viti non nuova certamente, ma non mai che si sappia qui prima d'ora avvertita. Si tratta della *malattia dei tubercoli,* impropriamente chiamata col nome di *rogna.*

Da tre anni andavamo qua e là notando qualche gambo di vite affetto da questa malattia; però si trattava sempre di casi sporadici e molto circoscritti. Ma durante l'ultimo inverno e nel marzo ed aprile di quest'anno furono presentati alla r. Stazione agraria parecchi campioni di viti attaccate dai tubercoli, e ci venne dato di osservare in diverse località danni molto gravi ed estesi. È per questo che crediamo nostro dovere parlarne e mettere in sull'avviso i viticoltori.

Le viti affette dalla rogna presentano in sul principio dei rilievi nella corteccia talora conici, talor lineari. Questi rilievi crescono e la corteccia si solleva e li involge fino ad un certo stadio, poi si fende e lascia apparire dei bitorzoli, o sparsi, o riuniti in masse, od allineati lungo le fenditure. Queste neoformazioni hanno sul principio una consistenza poco più di erbacea, in modo ché possono venire facilmente lacerate anche dalle unghie; ma a misura che cresce la loro età e la lor dimensione, diventano molto compatte, quasi legnose, alla loro radice, e coriacee nella porzione esterna.

La malattia si manifesta ordinariamente verso la base dei ceppi, e di là si diffonde in seguito, estendendosi poco in basso e molto in alto, finchè invade anche le ultime vecchie biforcazioni della vite. Sui rami di uno o due anni non l'abbiamo mai osservata.

Guardata superficialmente una vite affetta di rogna, sembra invasa da una produzione fungosa che involge colle sue numerose propaggini e capillizi tutto all'intorno la pianta. Simili neoformazioni da noi osservate, avevano in principio un color bianco - mattone marezzato di linee rossastre: invecchiando, diventano sempre brune, si fendono in tutti i sensi e marciscono esternamente. Così si infiltra dell'acqua fra le crepature, la quale ajuta potentemente la necrosi che in modo lento, ma progressivo, invade la pianta.

L'origine e la sede di questo malanno sta sempre nella porzione più vitale del fusto, cioè fra l'alburno e la corteccia: di qui i bitorzoli crescono approfondendosi nel legno ed ingrossando esternamente, generati prima ed alimentati poi da un anormale afflusso e deposizione di umori imperfettamente elaborati.

In quanto alle cause che determinano questo afflusso patologico di succhi, crediamo che possano esser molte, ma tutte aventi come risultato di mettere una sproporzione tra le funzioni delle radici e quelle aeree della pianta.

Ne citeremo alcune.

Talora a primavera, dopo che la vegetazione si era bene iniziata, succedono sbalzi regressivi di temperatura; il terreno non si raffredda così rapidamente come l'aria, e ne segue che gli umori, non essendo più chiamati in alto da una energica evaporazione delle foglie, stagnano nelle parti inferiori del ceppo e quivi possono dar luogo ad essudati che, dopo la loro formazione, persistono e si estendono anche cessando le cause che avevan loro dato origine.

Così pure accade sovente che dopo una lunga siccità cadano delle pioggie abbondanti. In tale circostanza le radici, non avendo sofferto tanto come le porzioni aeree, si mettono subito in attività e cominciano ad assorbire abbondantemente.

Ma i vasi, che dovrebbero dar passaggio in alto a questi umori copiosi, non sono più in condizione da farlo perchè vennero stipati dalla evaporazione determinata dalla pregressa siccità, e parzialmente ostruiti per l'accumulamento di sostanze albuminoidi coagulate. E non potendo liberamente procedere, questi umori abbondanti essudano in qualche punto della pianta ove il suo tessuto vi è per qualche ragione predisposto a questo travaso, e possono dar origine alla rogna della vite. Ognuno avrà p. e. osservato come dopo una lunga siccità sia frequente la nascita di nuovi germogli nelle parti inferiori delle piante. Anche i tuberi di patata p. e. quando sono colpiti da un lungo periodo di secco, cessano dall' ingrossare; alla prima caduta di pioggia, anzichè ripigliare l'interrotto accrescimento, svolgono i loro tubercoli e mettono nuovi germogli. In simile caso avviene per la pianta come un inganno: essa ricomincia a vegetare come quando si risveglia dal letargo invernale, colla differenza che, dopo le siccità estive, non si ha la temperatura lentamente crescente della primavera, ma un energico eccitamento alle funzioni vegetative operato dal caldo e dalla sovrabbondanza di umori assorbibili dalle radici e la difficoltà di trasmetterli.

Un' altra circostanza che può dar luogo alla prima formazione della rogna potrebbe essere una soverchia concimazione con materiali molto azotati, quali il buon concime di cavallo, il pozzo nero ecc. E dicendo *sôverchia* intendiamo un'abbondanza relativa al potere assorbente del terreno. Ognuno sa come in buoni terreni argillosi una concimazione anche forte non riesca quasi mai perniciosa, perchè l'esuberanza del concime viene lentamente ceduta all' assorbimento delle radici. Ma quando si ha che fare con terreni calcari o sabbiosi grossolani, poco trattenitori delle materie concimanti, una soverchia somministrazione di concime può riuscire funesta, perchè gli umori assorbiti riescono troppo carichi di materiali nutritivi, non elaborabili dalle altre funzioni della pianta. E anche in tal caso si ha una facilità alla trasudazione di sughi che non possono venire normalmente utilizzati.

Così pure fra le cause della rogna sarebbe da notarsi una potatura troppo spinta in modo da lasciare uno scarso numero di tralci proporzionatamente all'altezza della vite, alla distanza dai ceppi vicini ed alla sua vigoria. È il caso che tocca a chi piglia troppo alla lettera il proverbio *fammi povera che ti farò ricco,* così abusato dai nostri scrittori di viticoltura. È certo che un soverchio numero di rami può rendere debole ed improduttiva una vite; ma è del pari indubitato che ci vuole una corrispondenza fra le funzioni aeree e le sotterranee mantenuta da un numero di tralci proporzionato all'estensione delle radici ed al vigore della pianta. Così nei peri e nei pomi, che pur vengono affetti da una malattia consimile, si verifica il caso che ci vanno maggiormente soggetti quelli tenuti a basso fusto, sui quali si è costretti di procedere ogni anno ad una forte recisione di rami.

Un piantamento troppo profondo specialmente in terreni poco asciutti, o l'arrivo delle radici della vite in uno strato soverchiamente umido, possono pure causare la malattia della rogna.

Anche un' offesa meccanica, una puntura d' insetto, una parziale lacerazione di tessuto prodotta dal freddo ecc., possono deviare dal loro normale percorso i succhi della pianta, e determinare un travaso capace di dar origine alla rogna. Forse il fatto che questa malattia si è mostrata specialmente l' anno scorso e questo anno, potrebbe trovare la sua spiegazione nella bassa temperatura del penultimo inverno, la quale deve aver prodotto delle gravi alterazioni anche sopra i vasi di piante che non ne rimasero uccise.

Una volta comparsa la rogna, essa medesima è la causa del proprio accrescimento, perchè dove sono piantati quei primi bitorzoli, formasi come un ingorgo il quale ostàcola il libero corso della linfa elaborata che viene dalle parti superiori della pianta; donde consegue la tendenza al progredire in alto della malattia. Con ciò si spiega anche il fatto che sovente le viti affette dalla rogna presentano dei tralci bellissimi: i tubercoli impediscono la libera discesa degli umori elaborati che vanno quasi tutti a profitto della chioma della pianta. In tal modo i tubercoli producono lo stesso effetto delle incisioni anulari che si fanno su qualche ramo negli alberi fruttiferi per concentrare la vigoria vegetativa al di

sopra di esse (per aver frutti più grandi, migliori, precoci ecc.) Ma anche le incisioni anulari se possono esagerare la vigoria di qualche organo, tornano però sempre di scapito all'economia organica del complesso della pianta.

La vite affetta dalla rogna deperisce lentamente finchè vi soccombe. La mortalità maggiore si nota a primavera, perchè gli effetti della bassa temperatura sopra piante profondamente offese, riescono ben più sensibili che sulle altre. Anche l'acqua che facilmente si infiltra e permane fra le crepature dei tubercoli può aggravare gli influssi del freddo invernale.

Alcuni credono che la rogna sia costantemente prodotta dalle lesioni di un insetto; ma nè al prof. Targioni, che la studiò specialmente nel 1875, nè a noi venne mai fatto di trovare insetti nel luogo ove i tubercoli hanno la loro prima origine. Che più tardi ci sieno afidi, acari, cimici o altri animaletti tra i tubercoli della rogna è facilmente spiegabile supponendo che questi vi trovino nelle sue numerose crepature un rifugio favorevole ed una sede propizia per ricoverarsi o per alimentarsi, senza che essi vi abbiano avuto alcuna influenza nella prima comparsa del morbo. Lo stesso Sorauer (1) è di uguale parere.

Del resto si potrebbe aggiungere che parecchie piante fruttifere danno sede a molti insetti, ma le loro lesioni non sono costantemente susseguite dalla malattia dei tubercoli. Così pure nei giovani tubercoli non vennero mai riscontrati speciali parassiti vegetali.

Quanto ai mezzi per combattere questa malattia crediamo che sarebbero raccomandabili i seguenti: 1. togliere con ferro ben affilato radicalmente i tubercoli al loro primo apparire, spalmando poi con i soliti mastici che si usano per gli innesti, 2. facilitare lo smaltimento dei soverchi umori praticando delle incisioni o dei fori sul ceppo della vite (come si usa fare coi gelsi in Lombardia); 3. rendere asciutto il terreno facilitando lo scolo delle acque fin dall'impianto della vite, non approfondare soverchiamente le talee nel terreno, e non tralasciare le ordinarie lavorazioni del suolo. 4. Potatura razionale con tagli netti e fatta in modo da proporzionare il numero dei tralci alla forza della vite.

(1) SORAUER: *Handbuch der Pflanzenkrankheiten*.

Alcuni supposero che questa malattia potesse riuscir contagiosa; ma dalle cose sopradette si capisce come ciò non sia da temersi. La sua diffusione in un luogo ove ha cominciato a manifestarsi non dipende certo dalle sue qualità infettive, ma piuttosto dal trovarsi pure le viti vicine in condizioni favorevoli al suo sviluppo.

Chiudiamo col notare che nè in Friuli, nè altrove questa malattia non ha mai cagionato guasti molto estesi. I ceppi colpiti ne soffrono di certo moltissimo e talvolta si osservano in un solo filare parecchi ceppi colpiti; ma la malattia si estende in modo minaccioso che quando l'incuria del coltivatore lascia persistere le condizioni propizie allo sviluppo di tale stato patologico della vite.

Procureremo in seguito di ripetere e di estendere le nostre osservazioni sui vitigni infestati, specialmente per indagare le condizioni nelle quali si trovarono i vitigni malati negli anni precedenti alla manifestazione della massima intensità del morbo.

Confidiamo in ciò di essere aiutati dal concorso dei viticoltori di questa Provincia, parecchi dei quali in passato ci furono larghi di preziose notizie di fatti.

Dalla r. Stazione Agraria
Udine, 30 aprile 1881.

E. LAEMMLE, F. VIGLIETTO.

SALE PEL CASEIFICIO

Il Ministero d'agricoltura si adopera affinchè sia diffusa la vendita del sale minerale di Lungro, che è riconosciuto più adatto del sale comune pel caseificio.

Nel 1877 si tenne ad Amburgo una esposizione internazionale di caseificio, ed in quella occazione alcuni industriali italiani ebbero ad osservare che i burri che vengono da noi preparati per l'esportazione erano inferiori e molto meno conservati di quelli fabbricati all'estero, e attribuirono tale inferiorità alla qualità del nostro sale. Il Ministero non poteva non preoccuparsi di tali osservazioni; epperò ordinava appositi esperimenti di confronto e faceva esaminare il sale delle cave di Lungro quale sostanza ausiliaria del caseificio italiano.

Il sale di Lungro è destituito di potere igroscopico e non contiene sostanze che

perdano acqua per effetto della semplice esposizione all'aria. La porzione insolubile nell'acqua del sale di Lungro è di peso assai tenue. Considerato sotto la luce, appare siccome una sostanza di purezza eccezionale e quasi assoluta.

Le prove sperimentali instituite alla stazione di caseificio in Lodi autorizzarono quel sig. Direttore (il dottor G. Musso) ad esprimersi che per purezza e bontà il detto sale lascia nulla a desiderare, e serve egregiamente allo scopo, cui viene destinato, di salare il burro che devesi esportare in lontane provincie. R.

CRONACA DELL'EMIGRAZIONE FRIULANA

Durante il mese di marzo u. s. l'emigrazione dalla nostra Provincia per l'America meridionale si ridusse a sole 19 persone. Esse appartengono: 7 al comune di Nimis, 4 a quello di S. Maria la Longa, 3 a quello di Osoppo, 2 a quello di San Giorgio di Nogaro, 1 a quello di Bertiolo, 1 a quello di Trasaghis e 1 a quello di Faedis.

Gli emigrati da San Giorgio, Nimis, Bertiolo, Santa Maria la Longa e Trasaghis sono tutti villici. Quelli di Osoppo sono due muratori e un calzolaio; e da Faedis è partita la levatrice.

LE VITI AMERICANE

All'Esposizione industriale di Milano non figurerà la vite: il Governo italiano ha proibito l'esposizione di qualunque sorta di viti, per tema che una tal mostra favorisca la diffusione della fillossera.

Il chiariss. abate Giovanni Rauchet, delegato fillosserico di Varese, ha diretto ad un giornale di Milano una lettera in cui biasima l'ordine ministeriale. Il Rauchet confidava che questa Esposizione, permettendo ad un gran numero di viticultori italiani l'esame delle viti americane resistenti, giovasse ad accreditare queste viti, dalle quali solamente egli crede che la viticultura possa sperare la sua salvezza.

Egli scrive:

Oggi siamo già sì avanzati nella lotta contro il minacciato flagello che inutile sarebbe diffondersi a provare come l'unica via pratica per combatterlo è la vite americana resistente. Ottime le iniezioni di solfuro di carbonio, ottimi il ferro, il fuoco e la distruzione finchè si tratta di schiacciare i primi focolari e le prime avanguardie di fillossere: ma quando, per nostra sventura, il malanno avesse a dilagare, chi sarà quel puritano che vorrà ancora suggerire tale trattamento per combattere la fillossera? Quel giorno, che vorremmo augurarci ancor lontano, quel giorno, noi ci troveremo affatto disarmati, se non avremo pensato alla ricostituzione dei nostri vigneti colle viti americane resistenti. Anche il governo francese fu dapprima assai avverso alle viti americane: oggi egli largisce un sussidio di 25 mila lire alla scuola di viticoltura di Montpellier per la moltiplicazione delle viti resistenti, ed ovunque sovviene la creazione di vivai di codeste viti.

Nel mezzodì della Francia saranno piantate quest'anno *molte migliaia* d'ettari a viti americane resistenti; e la gran massa di viticultori fuorviati a tutta prima dai viticultori di camera, oggi in Francia si arrende all'evidenza dei fatti. È Pulliat che si esprime così. In Francia si è studiato, si son fatti Congressi, si è discusso, s'è provato, esperimentato ed ormai hanno un sistema e vi lavorano alacremente. In Italia? *Dum Rome discutitur, Saguntum expugnatur.* All'infuori dell'Esposizione Varesina di viti resistenti, nulla s'è fatto.

Molti oculati viticultori volevano fare in grande ed a vantaggio di tutto il paese, quello che era sì bene riuscito a Varese a vantaggio di pochi ed in un estremo angolo del paese, quando la disposizione ministeriale strozza tutto. E sì che quella Esposizione, abbenchè modestissima nelle sue pretese, ebbe pienezza di esito e moltissimo valse a rettificare erronei apprezzamenti, correggere falsi concetti: i viticultori vi hanno imparato molto e con piacere hanno appreso, che la Dio mercè di materia prima ce n'ha presso di noi e molto più ce ne deve essere. Ma l'Esposizione Varesina appunto per la sunnotata sua modestia, irradiò ad un orizzonte relativamente assai ristretto, e non mi perito di asserire che troppo grosso ancora è il numero di viticultori che tuttora mancano di una norma sicura, e non giungono nel fatto a ravvisare e riconoscere questa e quella vite americana resistente: a tutti costoro non mancava ad apprendere che la scuola, la scuola pra-

tica dell'esposizione e del confronto, e questa scuola fu loro chiusa sulla faccia.

Così il paese tenuto cieco ed inesperto dovrà rivolgersi ad orticultori nei cui cataloghi si leggono sotto il nome di viti americane resistenti *catawbe, isabelle, constantie*, ecc., che resistono alla fillossera quanto un'asino piagato alle mosche di luglio e che vi cedono al prezzo di 600, 750 e 800 lire al mille, come rilevai io in certi cataloghi speditimi da orticultori ed agenzie agricole anche di una certa pretesa.

NECESSITÀ D'UNA BUONA SCELTA DI ZOLFO
PER LE VITI

La scelta dello zolfo per combattere la crittogama è cosa della massima importanza pel viticoltore, perchè dalla genuina qualità della merce e dalla perfetta macinazione dipendono in massima parte i buoni effetti che si debbono ottenere.

Fortunatamente abbiamo in Italia abbondanti miniere di zolfo e numerose sono le fabbriche in Sicilia e nelle Romagne che preparano buoni zolfi per la viticoltura.

Il viticoltore nell'acquisto dello zolfo deve badare alla purezza del medesimo ed al relativo prezzo per non pagare la merce più del suo valore reale, e d'altra parte averla di poca efficacia contro l'*oidium*. All'aspetto si conosce il zolfo puro dal suo bel colore arancio pallido uniforme; gettandone un pizzico in un bicchiere di acqua precipita subito in fondo, lasciando dopo poco tempo l'acqua perfettamente limpida. Brucia con facilità e completamente, senza lasciare residui terrosi.

Il grado di macinazione è pur esso importantissima cosa; perchè lo zolfo non ben macinato non rimane attaccato ai grappoli e quindi riesce senza efficacia. Generalmente sono i zolfi provenienti dalla Sicilia che difettano nella macinazione, e sovente i meno macinati sono quelli più coloriti e quindi più facili ad ingannare gli inesperti che troppo confidano nel colore.

Il grado di macinazione si conosce facilmente al tatto, fregando il zolfo tra il pollice e l'indice, oppure comprimendo il zolfo con un foglio di carta ben liscia; se il zolfo è ben polverizzato la superficie compressa presenta un aspetto uniforme e perfettamente levigato, in caso diverso la superficie appare più aspra. Ma per giudicare con certezza del grado di finezza d'uno zolfo è necessario poter fare sull'istante un confronto su due qualità di zolfo.

Fra le molte fabbriche che preparano buone qualità di zolfo, sia di Romagna che di Sicilia, la " Gazzetta delle Campagne „ fa speciale menzione della Casa Albani di Pesaro, forse una delle più antiche, i cui prodotti si acquistarono meritata e generale riconoscenza presso i viticultori, per purezza e perfetta macinazione.

VARIETÀ AGRICOLE

Nell'ultima seduta della r. Accademia d'agricoltura di Torino, il prof. Marcellino Roda lesse una sua memoria intorno alla coltivazione degli ortaggi e dei funghi a Parigi. In essa, descrivendo un orto da lui visitato nel mese di giugno 1880, accennò d'aver specialmente osservato una quantità grande di cassoni contenenti gli ultimi meloni forzati. Riferì come questi frutti, i quali erano perfettamente sviluppati, si vendessero ancora in quei giorni da 8 a 10 franchi cadauno, mentre quelli del primo raccolto, corrispondente al mese di maggio, vendevansi fino a 15 e 18 franchi. Parlò poi di altre colture molto interessanti che si praticano nei cassoni, e sotto campane di vetro. Nell'orto in discorso, che misura la superficie di otto mila metri quadrati, al momento della visita, noveravansi da 600 a 700 cassoni vetrati e da 3 a 4 mila campane di vetro.

Il prof. Roda passò poscia a favellare della coltivazione dei funghi, la quale si fa in gran parte nelle cave esistenti fuori delle fortificazioni di Parigi, dalle quali venne estratta la pietra che servì alla fabbricazione della città. Colà sotto, alla profondità di 30 a 40 metri, lungo innumerevoli labirinti rischiarati da niuna altra luce, salvo quella delle lanterne di cui sono muniti i coltivatori di coteste crittogame, raccolgonsi giornalmente, in tutte le stagioni dell'anno, centinaia e centinaia di chilogrammi di funghi mangerecci, della specie nota fra noi sotto il nome volgare di prataiuolo (*Agaricus edulis*).

Il socio cav. Filippi lesse un suo scritto intitolato: *Ventotto anni di lavoro agricolo di un ex ufficiale di cavalleria*. Accennati i motivi che lo indussero a divenire agricoltore, l'autore descrisse il podere che egli prese a coltivare, dell'estensione di 52 ettari, situato nel territorio di Villafranca (Piemonte), in sfavorevoli condizioni di viabilità ed a 17 chilometri di distanza dalla ferrovia, alla quale si accede attraversando il torrente Pellice su d'un ponte natante. Narrò di avere subito adottato gli aratri in ferro, modificato l'avvicenda-

mento di coltura in uso, e sottoposto ad un regolato governo le bestie da rendita, della cui razza conserva un esatto *Stud-book* dall'anno 1852. S'arrestò a parlare dell'industria del latte, la quale oggidì ancora si pratica da mandriani in modo pessimo, esprimendo il voto che si istituiscano scuole atte a migliorare questa importante industria. Intorno all'avvicendamento di coltura, il cav. Filippi riferì di aver dato la preferenza a quello inglese di Norfolk di anni quattro, cioè: 1° anno, piante concimanti con larga parte ai foraggi artificiali, meliga, canapa, barbabietole; 2° anno, frumento; 3° anno, trifoglio; 4° anno, frumento.

Passò in seguito l'autore a parlare del lavoro delle persone a salario fisso e giornaliero, lamentandosi che da dieci anni a questa parte sia divenuto difficile assai il trovare famiglie e giornalieri capaci di un lavoro ragionevole, ad onta che pei salariati fissi la paga annua per uomo abbia subìto l'aumento notevole da lire 447 a 555, e quella dei giornalieri di un terzo. Relativamente alle parti del podere coltivate a prato ed a vigna, ed alla bachicoltura, il cav. Filippi disse d'essere riuscito a risanare completamente le sue terre da prato, mediante una fognatura a pietre, d'avere fino ad oggi ricavato un discreto tornaconto dalla coltivazione della vigna ad alteno, malgrado il grande lavoro che richiede nei luoghi in discorso la vite affine di ripararla dal gelo durante l'inverno; ma di temere fortemente che l'alto prezzo dei cartoni di seme bachi, la diminuzione di quello dei bozzoli e l'aumento della mano d'opera abbiano a rendere sempre più poco proficua tra noi la bachicoltura, che fu la risorsa di molti anni.

Conchiude il cav. Filippi riportando alcune cifre intorno al prodotto netto da lui ottenuto, deduzione fatta dell'ammontare di quanto egli avrebbe ricevuto affittando le sue terre, ad esempio dei proprietari vicini; il qual prodotto fu in media annualmente di lire 3,241.74 pel primo decennio, di lire 4,312.39 pel secondo decennio, ed infine di lire 6,977.80 per gli ultimi otto anni. In presenza di queste cifre abbastanza eloquenti egli, a ragione, concluse che l'agricoltura non ricompensa poi tanto male coloro che si pongono a praticarla con amore ed attività.

RASSEGNA CAMPESTRE

Fra le varie crisi che tengono in apprensione gli animi nostri, noi abbiamo ora anche una crisi atmosferica. Nuvoloni da destra e da sinistra tendono a paralizzare i raggi del sole, che, quasi a vendetta, lascia che si scatenino i venti del nord, poco curandosi se il suo trionfo con tali mezzi converta in danno i benefici che egli avrebbe missione di recarci.

Oggi di fatti egli sorse splendido sul nostro orizzonte; ma per illuminare una brinata che, (chi dice leggera, chi copiosa) è sempre l'effetto pernicioso delle crisi, che si risolvono a danno di chi sospira il bene e non sa a quale elemento votarsi per ottenerlo.

Intanto noi godevamo questa mattina un vento forte che soffiava da levante, e nelle ore pomeridiane un altro che spirava da mezzodì, egualmente forte, ma naturalmente meno frigido. Sta a vedere se incrudiranno verso notte per regalarci una seconda rata di brina.

Se però incostante e variabile, com'è, il tempo, ci tiene in continue apprensioni, (poichè si dice che in qualche parte abbiano avuto anche qualche primo saggio di grandine) egli è favorevole alla condotta dei concimi ed alle arature che si vanno incominciando intanto per le saggine, notando che siamo in ritardo con tutte le semine della stagione e che bisogna rompere gli indugi.

È venuta l'ora anche di mettere in covatura le sementi dei bachi, stantechè i gelsi vanno ingrossando di giorno in giorno le loro gemme, se il cielo le salva per poco ancora dal nemico che le minaccia.

È il momento insomma di prepararsi il campo a tutti i raccolti, e di prepararlo bene, affinchè sia ragionevole la speranza della riuscita.

Ed ora che non mi sovvengono altre cose utili a dirsi, e non dette di recente, faccio volentieri qualche osservazione sull'articoletto dell'egregio ingegnere signor Rosmini, ringraziandolo prima di tutto di avermene pôrta l'occasione.

Proclamando grande il vantaggio economico dell'allevamento delle pecore, ho ammesso anch'io che il vago pascolo di questo vorace animale è nocivo all'agricoltura, ed ho aggiunto ultimamente che converrebbe disciplinarlo; ma non posso ammettere, com'egli dice, che le pecore vengano tenute soltanto dai meno abbienti, e che questi, conducendole al pascolo sulle strade campestri, le lascino andare nei seminati allorquando credono non esser visti. Mi pare che sia dir troppo, e se fosse così bisognerebbe bandire assolutamente il pascolo delle pecore. Un branco di dodici o quindici pecore, condotte al pascolo da un solo fanciullo, può benissimo sbandarsi ed andare in danno; ma d'ordinario s'incaricano adulti e donne di condurre le pecore al pascolo; e questi, dove esistono guardie campestri, sono assai guardinghi.

Succede invece nei nostri paesi che, oltre ai nulla abbienti, vi sono molte famiglie di possidenti che tengono alcune pecore, e queste, con un piccolo compenso, le affidano ad una famiglia di braccianti perchè le conduca al pascolo in compagnia delle proprie, nei campi di loro proprietà, e sempre in quelli non ancora seminati.

Non posso convenire nemmeno che i muri a secco di cui si usa circondare i campi in tutto

l'alto Friuli e nei dintorni di Udine, siano fatti esclusivamente per difendere quei campi dal pascolo delle pecore. Quei muri sono fatti invece per allargare di uno o due solchi il campo, poichè il muriccio si costruisce con piccolissima pendenza e quasi a perpendicolo, mentre gli altri rivali dei campi devono avere una scarpata più o meno distesa, secondo la maggiore o minore tenacità del terreno.

Del resto, sono avverso anch'io agli sterili muricci in contorno dei campi, essendo più utili e meno aridi e monotoni i rivali dei campi forniti di piante od anche semplicemente coperti d'erba. Ma non sono le pecore che impediscono di tenere così le rive dei prati e dei campi. E se il signor ingegnere volesse visitare il territorio del mio paese, dove pure si mantengono delle pecore, potrebbe convincersene.

Io non posso dunque declinare dalle opinioni che ho espresse sulla utilità dell'allevamento delle pecore nei nostri paesi, ammettendo pure non indifferenti i danni del pascolo abusivo, che però sostengo assai minori di quelli che recano all'agricoltura i furti campestri.

Anni addietro, nel Consiglio comunale dal mio paese, udii declamare energicamente contro le pecore e contro i danni che recano nella campagna, affermando aumentarsene ogni anno più il numero e poter calcolarsi a 2,000 il numero delle esistenti nel solo capoluogo. Fattosi poco dopo il censimento, si trovò che le 2,000 si riducevano a 318. Poco diverso risultò il numero delle pecore esistenti a Bertiolo in un censimento posteriore e recente.

Ora, dico io, può egli un numero così limitato di pecore recare all'agricoltura di questo paese, che conta una superficie di 13,531.55 pertiche censuarie, un danno enorme quale si piace figurarlo il signor Rosmini? Possono benissimo essere in un Comune da 20 a 30 chilometri di strade campestri (io limiterei a meno della metà i viottoli erbosi pascolabili e vi aggiungerei i ritagli stradali erbosi che si trovano in molti luoghi), i quali, a mio parere, non potrebbero essere meglio utilizzati che col pascolo delle pecore debitamente custodite.

Io intendo di sostenere la questione agricolo-economica nel senso di favorire la produzione nelle sue più minute diramazioni; e quanto alla questione umanitaria, noi abbiamo abbastanza accattoni che assediano le nostre porte senza crearne degli altri, togliendo agli indigenti industriosi ogni mezzo di procacciarsi la sussistenza.

Bertiolo, 29 aprile 1881. A. DELLA SAVIA.

NOTE AGRARIE ED ECONOMICHE

La Regia tabacchi italiana trae profitto dai residui dei tabacchi indigeni di Sicilia, per prepararne una polvere molto efficace contro gli insetti che danneggiano le piante agrarie, e che essa vende a soli centesimi 25 il chilogramma. Detta polvere si compone di tabacco finissimamente suddiviso, commisto con una data quantità di zolfo polverizzato.

Sarebbe conveniente che tutte le fabbriche di tabacco imitassero questo esempio, a vantaggio dell'agricoltura, in ispecie laddove, come da noi, il pidocchio sanguigno, il verme dell'uva, ed altri parassiti animali menano tanti danni nelle campagne.

∞

Nel «Canal de Suez» si legge:

Il signor Faivre, banchiere a Beaune (Costa d'Oro), ci annunzia che per la via del Canale di Suez è stato trasportato per la prima volta un prodotto cinese che può forse essere della massima utilità in Europa.

Questo prodotto è un piccolo pisello nero detto *hei-piou*, che viene coltivato nella provincia di Tchi-Ly. Questo cereale serve a nutrire i cavalli; pare più nutriente dell'avena, e se ne esportano delle grandi quantità per i porti della Cina meridionale.

Il signor Faivre apprese da un'opera del reverendo padre Leboucq, missionario francese a Tchi Ly, l'esistenza di questa pianta, che vuol tentare di acclimatizzare in Francia.

∞

Da un rapporto del Console italiano a Shangai sulle importazioni delle sete chinesi in Italia risulta che, mentre le nostre industrie seriche lavorano da 14 a 16 mila balle di coteste sete ogni anno, solo 2 o 3 mila vengono importate in Italia direttamente, mentre la maggior parte ci pervengono per la via indiretta di Francia e d'Inghilterra. Con ciò vanno perduti per noi tutti i lucri che francesi ed inglesi realizzano sopra le 12 o 14 mila balle ch'essi ci inviano, come sarebbe noleggi, cambi, commissioni, assicurazioni, guadagni di rivendita, e inoltre va perduta anche buona parte dei lucri su quelle poche migliaia di balle importate direttamente in Italia, poichè anche questa operazione viene fatta da negozianti stranieri a Shangai, non esistendo ancora in quella piazza neppura una casa italiana di commercio e commissione. Tuttavia nessuno pensa ancora ad iniziare con forze ingenti l'importazione diretta in Italia delle sete chinesi che abbisognano alla nostra industria serica.

∞

Si sono presentati in varie provincie del regno alcuni incetattori di uve del prossimo raccolto; e dopo aver visitati i vigneti, hanno concluso dei contratti d'acquisto delle uve che saranno raccolte nel prossimo autunno. Il prezzo è stato fatto a condizioni vantaggiosissime pei proprietari, trattandosi di lire 25 e 30 al quintale, secondo le località e la qualità dei vitigni, con anticipazione della metà del prezzo della merce venduta.

PREZZI DEI CEREALI E DI ALTRI GENERI DI CONSUMO

venduti sulla piazza di Udine nella settimana dal 25 al 30 aprile 1881.

		Senza dazio cons. Massimo	Minimo	Dazio consumo
Frumento	per ettol.	20.80	20.—	—.—
Granoturco	»	12.50	11.25	—.—
Segala	»	—.—	—.—	—.—
Avena	»	—.—	—.—	—.61
Saraceno	»	—.—	—.—	—.—
Sorgorosso	»	7.—	—.—	—.—
Miglio	»	—.—	—.—	—.—
Mistura	»	—.—	—.—	—.—
Spelta	»	—.—	—.—	—.—
Orzo da pilare	»	—.—	—.—	—.—
» pilato	»	—.—	—.—	—.—
Lenticchie	»	—.—	—.—	—.—
Fagiuoli alpigiani	»	—.—	—.—	1.37
» di pianura	»	14.50	13.—	1.37
Lupini	»	—.—	—.—	—.—
Castagne	»	—.—	—.—	—.—
Riso 1ª qualità	»	45.84	40.84	2.16
» 2ª »	»	33.84	29.84	2.16
Vino di Provincia	»	70.—	47.—	7.50
» di altre provenienze	»	44.—	30.—	7.50
Acquavite	»	74.—	70.—	12.—
Aceto	»	34.—	20.—	—.—
Olio d'oliva 1ª qualità	»	152.80	137.80	7.20
» » 2ª »	»	112.80	92.80	7.20
Ravizzone in seme	»	—.—	—.—	—.—
Olio minerale o petrolio	»	63.23	58.23	6.77
Crusca	per quint.	14.60	—.—	—.40
Fieno	»	8.40	6.—	—.70
Paglia da foraggio	»	5.50	5.20	—.30
Legna da fuoco forte	»	2.14	1.84	—.26
» » dolce	»	1.89	1.50	—.26
Carbone forte	»	7.30	6.20	—.60
Coke	»	6.—	4.50	—.—
Carne di bue a peso vivo	»	68.—	—.—	—.—
» di vacca »	»	60.—	—.—	—.—
» di vitello »	»	—.—	—.—	—.—

		Senza dazio cons. Massimo	Minimo	Dazio consumo
Carne di porco a peso vivo	p.quint.	—.—	—.—	—.—
» di vitello q. davanti	per Cg.	1.10	—.—	—.10
» » q. di dietro	»	1.50	1.40	— 10
» di manzo	»	1.48	1.18	—.12
» di vacca	»	1.30	1.10	—.10
» di toro	»	—.—	—.—	—.—
» di pecora	»	1.06	—.—	—.04
» di montone	»	1.06	—.—	— 04
» di castrato	»	1.27	1.17	—.03
» di agnello	»	1.35	—.85	—.—
» di porco fresca	»	—.—	—.—	—.15
Formaggio di vacca duro	»	2.90	2.80	—.10
» » molle	»	2.30	2.—	—.10
» di pecora duro	»	2.90	2.65	—.10
» » molle	»	2.15	1.90	—.10
» lodigiano	»	3.90	—.—	—.10
Burro	»	2.17	—.—	—.08
Lardo fresco senza sale	»	—.—	—.—	—.—
» salato	»	1.95	—.—	—.25
Farina di frumento 1ª qualità	»	—.73	—.—	—.02
» » 2ª »	»	—.50	—.48	—.02
» di granoturco	»	—.22	—.19	—.01
Pane 1ª qualità	»	—.52	—.48	—.02
» 2ª »	»	—.42	—.40	—.02
Paste 1ª »	»	—.80	—.73	—.02
» 2ª »	»	—.54	—.—	—.02
Pomi di terra	»	—.12	—.—	—.02
Candele di sego a stampo	»	1.86	—.—	—.04
» steariche	»	2.40	2.30	—.10
Lino cremonese fino	»	4.—	2.30	—.—
» bresciano	»	2.80	—.—	—.—
Canape pettinato	»	2.10	1.60	—.—
Stoppa	»	1.40	—.90	—.—
Uova	a dozz.	—.60	—.54	—.—
Formelle di scorza	per cento	2.10	2.—	—.—
Miele	»	—.—	—.—	—.—

PREZZO CORRENTE E STAGIONATURA DELLE SETE IN UDINE

Sete e Cascami.

			da L.	a L.
Sete greggie	classiche a vapore		—.—	—.—
»	»	classiche a fuoco	—.—	—.—
»	»	belle di merito	—.—	—.—
»	»	correnti	—.—	—.—
»	»	mazzami reali	—.—	—.—
»	»	valoppe	—.—	—.—

	da L.	a L.
Strusa a vapore 1ª qualità	—.—	—.—
» a fuoco 1ª qualità	—.—	—.—
» » 2ª »	—.—	—.—

Stagionatura

Nella settimana da 25 a 30 aprile	Greggie Colli num.	1	Chilogr.	85
	Trame » »	3	»	255

NOTIZIE DI BORSA

Venezia.		Rendita italiana da	a	Da 20 franchi da	a	Banconote austr. da	a
Aprile	25	—.—	—.—	—.—	—.—	—.—	—.—
»	26	92.35	92.50	20.50	20.52	219.25	219.75
»	27	92.35	92.50	20.50	20.52	218.75	219.50
»	28	92.35	92.50	20.48	20.51	218.75	219.25
»	29	92.85	93.—	20.48	20.51	218.75	219.25
»	30	92.85	93.—	20.48	20.51	218.75	219.25

Trieste.		Rendita it. in oro da	a	Da 20 fr. in BN. da	a	Londra da	a
Aprile	25	88.75	—.—	9.32	—.—	117.75	—.—
»	26	89.—	—.—	9.32	—.—	117.60	—.—
»	27	88 90	—.—	9.32 1/2	—.—	117.75	—.—
»	28	89.—	—.—	9.32	—.—	117.75	—.—
»	29	89.60	—.—	9.33	—.—	117.80	—.—
»	30	89.25	—.—	9.34	—.—	118.—	—.—

OSSERVAZIONI METEOROLOGICHE — STAZIONE DI UDINE (R. ISTITUTO TECNICO)

Altezza del barometro sul mare metri 116.

Giorno del mese		Età e fase della luna	Pressione barom. Media giornaliera	Temperatura — Term. centigr. ore 9 a.	ore 3 p.	ore 9 p.	massima	media	minima	minima all'aperto	Umidità assoluta ore 9 a.	ore 3 p.	ore 9 p.	Umidità relativa ore 9 a.	ore 3 p.	ore 9 p.	Vento media giorn. Direzione	Velocità chilom.	Pioggia o neve millim.	in ore	Stato del cielo (1) ore 9 a.	ore 3 p.	9 p. e or
Aprile	24	27	749.33	11.3	13.6	9.3	17.2	10.48	4.1	1.9	3.30	3.15	5.41	54	27	62	—	—	—	—	S	M	M
»	25	28	754.50	11.2	15.9	10.9	18.5	11.32	4.7	2.1	4.51	6.45	6.97	44	49	72	—	—	4.4	5	S	M	M
»	26	29	750.30	13.3	10 9	9.3	15.7	8.98	7.6	6.2	6.58	7.55	7.35	59	77	84	—	—	—	—	C	C	C
»	27	30	747.73	12.0	13.9	10.1	18.1	11.90	7.4	6.0	5.78	4.42	6.63	55	38	71	—	—	—	—	M	C	M
»	28	L N	749.30	12.8	14.9	9.7	17.3	11.72	7.1	5.2	2.82	2.31	5.33	26	18	59	—	—	—	—	C	C	S
»	29	2	754.23	11.6	14.7	9.7	17.1	10.45	4.4	1.2	2.53	2.97	4.35	25	24	48	—	—	—	—	S	M	M
»	30	3	756.87	10.6	13.8	10.8	16.5	10.62	4.6	2.8	3.48	5.98	6.91	36	51	72	—	—	—	—	M	M	C

1) Le lettere C, M, S corrispondono a *coperto*, *misto*, *sereno*; NB a *nebbia*; P a *pioggia*.

G. CLODIG.

Udine, Tip. G. Seitz. Dott. FERDINANDO PAGAVINI, redattore.